



**Старый
Мельник**
— ИЗ БОЧОНКА —
МЯГКОЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

РЕЦЕПТ №1

Ингредиенты:

- 300 мл натурального йогурта
- 1 столовая ложка куркумы
- 1 столовая ложка кориандра
- 2 столовые ложки лимонного сока
- Соль и черный перец по вкусу

Инструкция:

1. В глубокой миске смешать йогурт, куркуму, кориандр, лимонный сок, соль и перец.
2. Кусочки мяса поместить в маринад и тщательно перемешать.
3. Оставить мариновать в холодильнике на 3-4 часа.
4. Мясо извлечь из маринада, насадить на шампуры и жарить до готовности.

Подавать с бутылочкой «Старого Мельника из Бочонка Мягкое Безалкогольное»!

